Skyfood

Skyfood Equipament LLC

OFFICE
11900 Biscayne Blvd. Suite 616 - North Miami, FL 33181 - USA
1-800-503-7534 | 305-868-1603

UG0157

Data de Correção: 06/02/2014

- BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED , CONSULT OUR DEALERS
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS , THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE .

Skyfood

INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES

CUTTER, STAINLESS STEEL, WITH SAFETY SYSTEM, 4 LITERS

CUTTER, INOXIDABLE, CON SISTEMA DE SEGURIDAD, 4 LITROS

CR-4L-N

www.skyfood.us

INDEX

ENGLISH **3**

ESPAÑOL **27**

Registro de Garantía

Skyfood Equipment CL

IMPORTANTE:
Solamente para productos de las marcas [illegible] y [illegible]

Información del Usuario

Preguntas sobre como llenar este formulario?
llamada 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Devuelva el formulario completo a la:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 616
North Miami, FL 33181 - USA
O fax formulario a:
305-866-2704

* Persona de Contacto: _____

* Tipo de Empresa:

- ☐ Panadería Bagel y Operaciones
- ☐ Panadería (Asociada con Restaurante)
- ☐ Bakery
- ☐ Negocios e Industria en la Casa de Alimentación
- ☐ Carnicería
- ☐ Almacenamiento
- ☐ Club de Tiendas
- ☐ Tienda de Conveniencia
- ☐ Club de Campo
- ☐ Delicatessen (Cadena / Restaurante)
- ☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant)
- ☐ Tienda de Alimentos
- ☐ Gobierno
- ☐ Hospital
- ☐ Alojamiento
- ☐ Mayorista con Comestibles
- ☐ Mayorista sin Comestibles
- ☐ Empacador de Carne
- ☐ Otros negocios que preparan o sirven alimentos
- ☐ Otros negocios que venden, pero no sirven comida
- ☐ Pizza (Comer en/llevar)
- ☐ Restaurantes (independiente / cadena)
- ☐ Escuela
- ☐ Estadios / Coliseum
- ☐ Supermercado
- ☐ El parque temático
- ☐ Universidad / Escuela
- ☐ Ventas
- ☐ Clubes de Almacenes
- ☐ Operación de cocción al por mayor (no institucional)

* Nombre de la Compañía: _____
* Dirección: _____
* Ciudad: _____
* Estado: _____ * Zip Code: _____
* Teléfono: _____ Fax: _____
** E-mail: _____
Página Web: _____
☐ Me gustaría unirse a la lista de correo.

Detalles del Producto

* Item Comercial del Producto: _____
El item comercial del producto se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.
* Número de serie: _____ * Confirme el Número de serie: _____
Esta información, el número de serie del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.
* Prueba de compra: ☐ Si ☐ No
* Comprado en: ___/___/___ (mm / dd / yyyy)
* Adquirido en: _____
Nombre de la compañía

*Indica que el campo es obligatorio. **Indica que el campo es obligatorio y no obligatorio por Fax.

ENGLISH

1. Introduction 4
1.1 Safety 4
1.2 Main Components 6
1.3 Technical Characteristics 7
1.4 Labels 7
2. Installation and Pre Operation 8
2.1 Installation 8
2.2 Pre Operation 8
3. Operation 9
3.1 Starting 9
3.2 Operation Procedures 9
3.3 Safety System 11
3.4 Cleaning and Sanitizing 11
3.5 Cautions with Stainless Steel 12
4. General Safety Practices 13
4.1 Basic Operation Practices 14
4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON 14
4.3 Routine Inspection 15
4.4 Operation 16
4.5 After Finishing The Work 16
4.6 Maintenance 16
4.7 Warning 17
5. Analysis and Problems Solving 18
5.1 Problem, causes and solutions 18
6. Maintenance 20
7. Electric Diagram 21

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE 22
SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY 22

1. Introduction

1.1 Safety

When incorrectly used this equipment is a potentially DANGEROUS machine. Maintenance, cleaning or any other service shall be performed by a duly trained person and with the machine unplugged.

To avoid accidents respect the following instructions:

1.1.1 Read completely these instructions.

1.1.2 To avoid to risk electric shocks and damage to the equipment never use it with wet clothes or shoes and/or standing on wet floors. Do not plunge it into water nor any other liquid, do not spray water directly to the equipment.

1.1.3 When the equipment is in operation the operator shall supervise it, principally when children might be near.

1.1.4 Unplug the equipment when: It is not in use, before to clean it, before to remove or to place some accessory. Before maintenance or any other service.

1.1.5 Do not operate the equipment if the cord or plug are damaged. Do not lean the cord on table edges, nor let them lie on hot surfaces.

1.1.6 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário leva-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.7 The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause corporal damages.

1.1.8 Keep the hands or any other object away from moving parts while the equipment is in operation.

1.1.9 During operation, never wear loose clothes with wide sleeves principally around the wrists.

1.1.10 Make sure the equipment voltage and the network voltage are the same, and the equipment has been solidly grounded.

1.1.11 For your safety, the temperature of the processed products shall not exceed 40° Celsius / 104 Fahrenheit.

SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

Actualización :
Estes **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 1 de Marzo 2015.

por cualquier perdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libertar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

Todos los productos que se encuentren en instalaciones ó domicilios que no sean comerciales, deben ser llevados o despachados, con flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD, sea para una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada por SKYFOOD. Productos que se encuentren en instalaciones comerciales y con peso menor que setenta (70) libras deben ser traídos o despachados, flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sito para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla**. En este caso servicios de garantía serán provenidos durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantia, por un periodo de seis (6) meses desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

Accesorios serán remplazados ó reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la feche de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sito de SKYFOOD: www.skyfood.us. El Usuario Final debe llenar el formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sito. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será valida.**

La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca FLEETWOOD by SKYMSEN, SKYMSEN y SKYFOOD.

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

IMPORTANT
For mayor operator protection this equipment is provided with a safety system not allowing to be involuntary switched ON after an eventual energy shortage.

IMPORTANT
Make sure the cord is in perfect conditions for use. If it is not, change it for a new one in accordance with the technical specifications and safety rules.
The substitution shall be made by a qualified professional, and shall respect the local safety norms .

IMPORTANT
This equipment must not be used by children or any persons with reduced physical or mental aptness, lack of experience or knowledge, unless they are under supervision or have received from the person responsible for safety, proper instructions on how to use the equipment.

IMPORTANT
Children shall be watched in order to avoid them to play with the equipment.

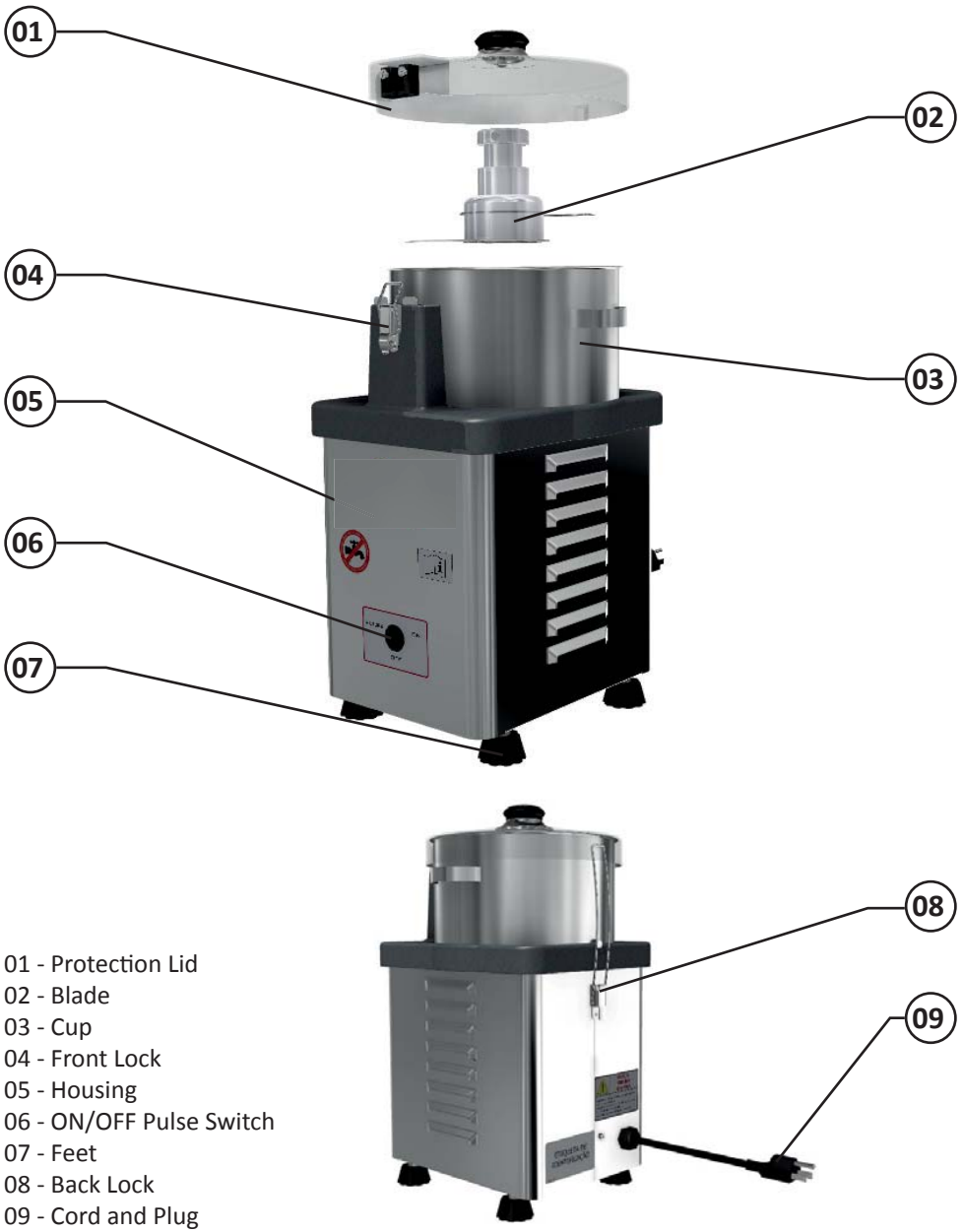
IMPORTANT
In case of emergency take off the plug from its socket.

IMPORTANT
Never spray water directly on to the equipment.

1.2 Main Components

All components of this equipment were designed and manufactured using carefully selected materials to their proper functions, according to test standards and experience of SKYFOOD.

FIGURA 01



01 - Protection Lid
02 - Blade
03 - Cup
04 - Front Lock
05 - Housing
06 - ON/OFF Pulse Switch
07 - Feet
08 - Back Lock
09 - Cord and Plug

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

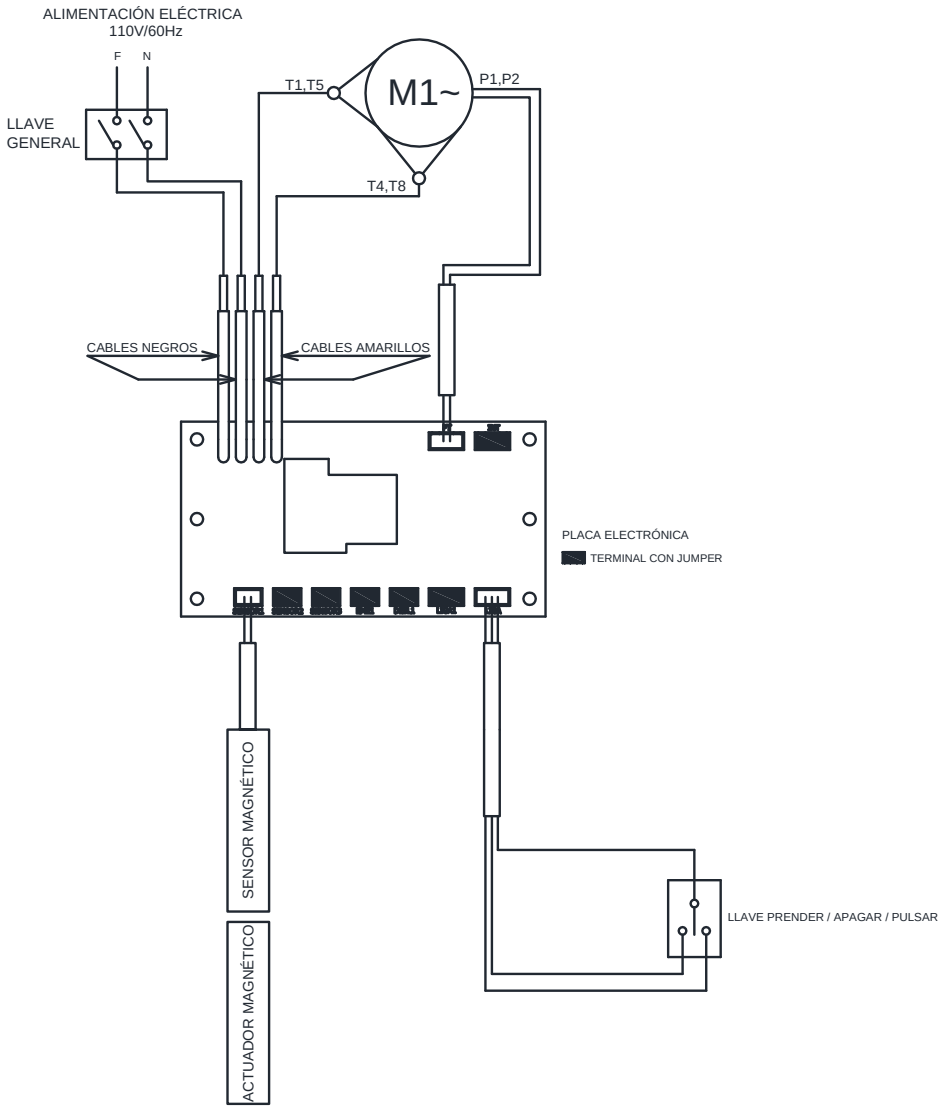
Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, o visite la sección de Servicio al Cliente en **www.skyfood.us**.

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos **FLEETWOOD by SKYMSEN**, **SKYMSEN** y **SKYFOOD** accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC ("SKYFOOD"), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente "Productos" ó singularmente "Producto") son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/ usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrían estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. **Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE**. Ninguna garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó damnificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o /y accesorios**. Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLICITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITADE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES**. Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por perdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable

7. Diagrama Eléctrico



Electric Diagram Code: 49705.3
Electric Diagram Version: Version 01

1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

CHARACTERISTIC	UNIT	CR-4L-N
Cup Maximal Capacity	L	4
Voltage	V	110
Frequency	Hz	60
Power Rating	W	800
Consumption	kW/h	0,80
Height	mm	460
Width	mm	283
Depth	mm	285
Net Weight	kg	18,5
Gross Weight	kg	19,5

1.4 Labels

- Label meaning to remember the need to read this instruction.

- Label meaning to be specially careful when cleaning or doing maintenance.

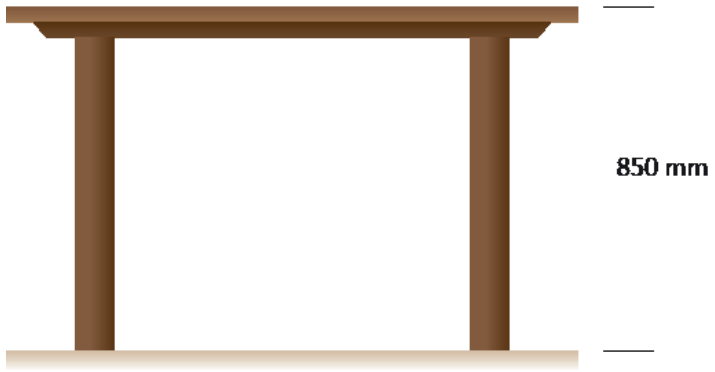
ATENÇÃO
ATENCIÓN
ATTENTION
- Antes de efetuar limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica.
- Antes de efectuar la limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.
- Always unplug the machine before cleaning or maintenance.

2. Installation and Pre Operation

2.1 Installation

2.1.1 Placing

The equipment must be placed on to a levelled stable surface approximately 850 mm high.



2.1.2 Electrical Installation

The equipment has been designed to operate 110 Volts (60Hz). When you receive the equipment check the voltage indicated on the cord label.

The power plug has 3 pins and the middle pin is the ground. It is mandatory all the 3 pins must be properly connected.

IMPORTANT
Make sure the network voltage is the same as indicated on the cord label.

2.2 Pre Operation

Before to use the equipment all the parts to be in contact with the product shall be washed with water and neutral soap (see item 3.4 Cleaning).

Make sure the equipment is stable on the working surface if not ,adjust the feet height using a spanner.

6. Mantenimiento

El mantenimiento debe ser considerado como un conjunto de procedimientos con el objetivo de conservar el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento propiciando un aumento de su vida útil y de su seguridad.

* Limpieza - Verificar el ítem No.3.4 de este manual.

* Cableado - Verifique todos los cables cuanto a su deterioración y todos los terminales cuanto a su aprieto y corrosión.

* Contactos - Llave prende/desliga, botón de emergencia, botón rearme, circuitos electrónicos, etc Verifique el equipo para que todos los componentes estén funcionando correctamente, y que la operación del equipo sea normal.

* Instalación - Verifique la instalación de su equipo de acuerdo con el ítem 2.1 de este manual.

1 - Verificaciones a ejecutar mensualmente:
- Verificar la instalación eléctrica;
- Controlar la tensión de la toma eléctrica;
- Medir la corriente eléctrica y compararla con la corriente nominal;
- Verificar el aprieto de todos los terminales eléctricos para evitar malos contactos;
- Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico;
- Controlar el cableado eléctrico para identificar señales de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.

2 - Verificaciones a ejecutar cada tres meses:
- Verificar los componentes eléctricos como la llave prende/desliga, botón de emergencia, botón rearme, y circuitos electrónicos con respecto a sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.
- Verificar posibles holguras en los ejes y rodamientos.
- Verificar retenedores, anillos O'ring, anillos V'ring, y otros sistemas de vedamiento.

TABLA 03

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
- La maquina no prende.	- Falta de energía eléctrica.. - La tapa no está en su posición correcta. - Problemas en el circuito eléctrico interno ó externo.	- Verifique si hay energía. - Recoloque la tapa en su posición correcta. - Llame la Asistencia Técnica.
- Olor a quemado ó humo.	- Problemas en el circuito eléctrico interno ó externo.	- Llame la Asistencia Técnica.
- La maquina prende pero cuando el producto es colocado eléctrico la maquina para ó gira con baja rotación.	- Problema con el motor eléctrico.	- Llame la Asistencia Técnica.
- Cable eléctrico dañado.	- Falla en el transporte del equipo.	- Llame la Asistencia Técnica.

3. Operation

3.1 Starting

Procedure to start:

1 - Connect the equipment to the electric network;
2 - Make sure the ON/OF Pulse Switch (# 06 Pic 01) is on the OFF position;
3 - Make sure the Lid (# 01 Pic. 01) is correctly placed;
4 - Place the Switch (# 06 Pic 01) position ON, and the cutter will run continuously. Using the Pulse option the cutter will run only while the pulse is pressed.

3.2 Operation Procedures

Operation is simple, follow the below procedure:

1 - Place the product to be processed inside the Cup;
2 - Check item 3.2.1 time table to estimate the necessary operation time for each product;
3 - Place the Protection Lid. For your safety the cutter will not work if the Lid is not correctly placed;
4 - Close first the Front Lock and then the Back Lock;
5 - Make the complete procedure recommended on item 3.1;
6 - Let the cutter run in accordance with item 3.2.1 time table;
7 - Turn the cutter OFF;
8- Wait until the blade has stopped;
9 - Open the Lid;
10 - Carefully lift the blade which is very sharp;
11 - Remove the Cup;
12 - Remove the processed product.

DO BE CAREFULL
Never open the Lid before the blade has stopped completely.
Otherwise grave hurts may occur.

ATTENTION
Before to start the cutter be very careful to not leave tools like kitchenware, hooks, or others inside the cup.

3.2.1 Approximate Preparation Time.

TABLE 02

Various Products	Time [s]
Tomato Sauce	4 a 6
Mayonnaise	14 a 20
Mashed Potatoes	6 a 10
Shredded Dried Codfish	3 a 6
Bread Crump	4 a 6
Peanuts Paste	4 a 6
Chestnuts Filling	4 a 6
Nuts Filling	4 a 6
MEAT	
Meat	5 a 10
Hamburger	3 a 6
Meat Salad	6 a 10
Tartar Beef	4
Meat Balls	5
Kibes	4
SOUP SEASONINGS	
Onion	2 a 4
Garlic	2 a 4
Parsley	2 a 4
FRUIT AND JELLY	
Fruit Salad	2 a 4
Apple Jelly	3 a 6
Pear Jelly	3 a 6
Peach Jelly	3 a 6

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Este equipo fue diseñado para que se necesite un mínimo de manutención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso haya algún problema con su maquina, verifique la Tabla – 03 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

4.7 Avisos

El mantenimiento eléctrico o mecánico debe ser hecho por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por el mantenimiento debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

PATÉ	
Liver	4 a 8
Salmon	3 a 6
Anchovy	3 a 6
Lobster	3 a 6

3.3 Safety System

In the case of electricity failure the Cutter has a safety system that does not allow automatic restart when electricity is restored.

The Cutter has a magnetic safety switch turning OFF the Cutter when the lid is open.

3.4 Cleaning and Sanitizing

IMPORTANT
Never clean the machine when it is connected to the power point, always unplug the machine before cleaning.

The equipment shall be totally cleaned and sanitized:

- Before to be used first time;
- After every day's operation;
-When it has not been used during a long time;
- Before to operate it after a long period unused;

Some parts of the equipment may be removed for cleaning, such as:

-Wash all the parts with water and neutral soap.

- The Lid. After washing it is recommended to dry it with a thin flannel.

-To avoid scratches, do not use abrasive products like sponges or thick cloth.

-The Blade. Because of the sharp edges, carefully lift the blade from the central shaft then wash it.

-The Cup. First remove the Blade, then lift the Cup and wash it.

Other parts of the Cutter such as the housing and the Cup Support may be cleaned with e damp cloth.

IMPORTANT
Never spray water directly to the equipment.

3.5 Cautions with Stainless Steel

The Stainless Steel may present rust signs, which ARE ALWAYS CAUSED BY EXTERNAL AGENTS, especially when the cleaning or sanitization is not constant and appropriate.

The Stainless Steel resistance towards corrosion is mainly due to the presence of chrome, which in contact with oxygen allows the formation of a very thin protective coat. This protective coat is formed through the whole surface of the steel, blocking the action of external corrosive agents.

When the protective coat is broken, the corrosion process begins, being possible to avoid it by means of constant and adequate cleaning.

Cleaning must always be done immediately after using the equipment. For such end, use water, neutral soap or detergent, and clean the equipment with a soft cloth or a nylon sponge. Then rinse it with plain running water, and dry immediately with a soft cloth, this way avoiding humidity on surfaces and especially on gaps.

The rinsing and drying processes are extremely important to prevent stains and corrosion from arising.

Al verificar la tensión de las correas o de las cadenas, sustituya el conjunto, caso alguna correa, cadena o engranaje, tenga desgaste.

Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente.

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Manténgalo recogido, ó cúbralo con una gorra o pañuelo.
- Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.
- Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.
- **JAMÁS** opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Al terminar el día de trabajo proceda con la limpieza de la maquina. Para tanto, despréndala físicamente de la toma.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de prenderla otra vez.

Con frecuencia controle la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y sus engranajes.

4.6 Mantenimiento

4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de mantenimiento es peligrosa. DESPRENDALA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO.

IMPORTANTE
Siempre retire la flecha de su enchufe en casos de emergencia.

IMPORTANTE
Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de prender la maquina . Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Vendedor.

4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de mantenimiento debe estar perfectamente claro.

El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto.

4.2.3 Cuidados

El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Cables eléctricos que estuvieran en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

Los tanques de aceite deben estar siempre llenos. Reponga aceite cuando necesario.

IMPORTANTE
Para su seguridad lea todos los adhesivos en la maquina.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni entre las cadenas y sus engranajes .

4.3.2 Cuidados

Verifique los motores, correas, cadenas o engranajes y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

IMPORTANT
Acid solutions, salty solutions, disinfectants and some sterilizing solutions (hypochlorites, tetravalent ammonia salts, iodine compounds, nitric acid and others) must be AVOIDED, once it cannot remain for long in contact with the stainless steel:

These substances attack the stainless steel due to the CHLORINE on its composition, causing corrosion spots (pitting).

Even detergents used in domestic cleaning must not remain in contact with the stainless steel longer than the necessary, being mandatory to remove it with plain water and then dry the surface completely.

Use of abrasives:

Sponges or steel wool and carbon steel brushes, besides scratching the surface and compromising the stainless steel protection, leave particles that rust and react contaminating the stainless steel. That is why such products must not be used for cleaning and sanitization. Scrapings made with sharp instruments or similar must also be avoided.

Main substances that cause stainless steel corrosion:

Dust, grease, acid solutions such as vinegar, fruit juices, etc., saltern solutions (brine), blood, detergents (except for the neutral ones), common steel particles, residue of sponges or common steel wool, and also other abrasives.

4. General Safety Practices

IMPORTANT
If any recommendation is not applicable to your equipment, please ignore it.

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangerous parts

Some areas of the electric device have parts that are connected or have parts connected to high voltage. These parts when touched may cause severe electrical chocks or even be fatal.

Never touch commands such as buttons, turning keys and knobs with wet hands, wearing wet clothes and/or wet shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a lethal situation.

4.1.2 Warnings

The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary.

Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.

Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.

Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.

Never use a manual command (switch, buttons, lever) unadvisedly.

If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

4.1.3 Precautions

In case of power shortage, immediately switch the machine off.
- Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.
- Avoid mechanical shocks, once they may cause damages or bad functioning.
- Avoid water and dust entrance on the mechanical e electrical components of the machine.
- Do not change the standard characteristics of the machine.
- DO NOT remove, tear off or maculate any labels stuck on the machine. If any labels have been removed or are no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan pontos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, palancas etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas, no obedecer esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias

El local de la llave prende/apaga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica. Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas. Agua o aceite podrán hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes, el piso debe estar seco y limpio.

Antes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas , consulte este Manual. Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas etc.) por acaso.

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas , señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave prende/apaga. Use solamente óleos lubrificantes o grasas recomendadas o equivalentes.Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento. Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.
- NO ALTERE las características originales de la maquina.
- NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN.
- Caso alguna esté ilegible o fuera perdida, solicite otra al Asistente Técnico mas cercano.
- LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN
- CONTENIDAS EN LA MAQUINA, ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL .

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina

IMPORTANTE
Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones para esterilizar (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de iodo, acido nítrico y otros), deben ser EVITADAS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión.

Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable. Por eso, tales productos no deben ser usados en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:

Polvos, grasas, engrases, aceites, soluciones ácidas como el vinagre, jugos de frutas u otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros tipos de abrasivos.

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE
Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela.

Las Nociones Generales de Seguridad fueran preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su mantenimiento.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Vendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, luego de LEER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

IMPORTANT
Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to well understand all the information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

4.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation might cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check the conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices

Be sure ALL INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood. Every function and operational procedure has to be thoroughly clear to the operator.

Any manual command (switch, button or lever) shall be given only after being sure it is the correct one.

4.2.3 Precautions

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine.

Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

When checking the tension of the belts or chains, DO NOT introduce your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2 Precautions

Check if motors and sliding or turning parts of the machine produce abnormal noises.

Check the tension of the belts and chains and replace the set when belt or chain show signs of being worn out.

When checking tensions of belts or chain DO NOT introduce your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Advice

Be sure your hair is not loose in order to avoid getting caught by turning parts which could lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover your head with a scarf.
- The operation performed by not trained or skilled personnel shall be forbidden.
- NEVER operate machine without any original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF by removing the plug from the socket before cleaning the machine.

Never clean the machine unless it has come to a complete stop.

Put all components back to their functional positions before turning it ON again. DO NOT place your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Dangers

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous.

TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

IMPORTANT
Always remove the plug from the socket in any emergency situation.

- La Tapa, después de lavarla se recomienda de secarla con una franela

- Para evitar rayas o marcas no se debe usar ningún abrasivo o paño grueso para limpieza de la tapa.

- La Cuchilla. Por causa de su filo, con mucho cuidado, levante la cuchilla del eje central y después lávela.

- El Vaso. De primero retire la Cuchilla y después levante el vaso y lávelo.

Lave todas las partes con agua y jabón neutro.

Las otras partes de la maquina como el gabinete o el soporte del vaso pueden ser limpias con un paño húmedo.

IMPORTANTE
No use chorros de agua directamente sobre el equipo.

3.5 Cuidados con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de “corrosión”, que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea constante y adecuado.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora. Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

Cuando la camada protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de la limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. A seguir, enjuagar con agua corriente, se debe enjugar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedades en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremamente importantes para evitar el aparecimiento de huellas o corrosiones.

PATÉ	
Higado	4 a 8
Salmón	3 a 6
Anchova	3 a 6
Langosta	3 a 6

3.3 Sistema de Seguridad

Este equipo posee un sistema de seguridad que le impide reiniciar automáticamente cuando la energía es restablecida después de una falta temporaria.

Para prevenir accidentes el equipo no funciona caso la tapa de protección (No.01 Fig 01) no este debidamente colocada.

3.4 Limpieza y Higienización

IMPORTANTE
Nunca haga limpieza con la maquina conectada a la red eléctrica. Para tanto esconéctela de la toma.

El equipo debe ser totalmente limpio y higienizado:

- Antes del primer uso;
- Después de cada día de operación;
- Después de un largo periodo sin uso;
- Antes de reiniciar la operación después de un largo periodo de inactividad.

Algunas partes del equipo pueden ser removidas para la limpieza, ellas son:

4.7 Warning

Electrical or mechanical maintenance has to be undertaken by qualified personnel.

The person in charge of maintenance has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

5. Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

The equipment has been designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

If such problem occurs with your equipment, refer to Table 03 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

CUIDADO
Antes de iniciar la operación tenga mucho cuidado para que no se queden en el interior del vaso utensilios tales como tenedores, cucharas, ganchos o similares.

3.2.1 Tiempo aproximado de preparación

TABLA 02

DIVERSOS	Tiempo [s]
Salsa de tomates	4 a 6
Mayonesa	14 a 20
Puré de Papas	6 a 10
Bacalao Deshilado	3 a 6
Harina de Pan	4 a 6
Crema de Malí	4 a 6
Relleno de Castaña	4 a 6
Relleno de Nuez	4 a 6
CARNES	
Carne	5 a 10
Hamburguesa	3 a 6
Carne para Ensaladas	6 a 10
Filete Tartaro	4
Almóndigas	5
Kibes	4
ADEREZOS	
Cebolla	2 a 4
Ajo	2 a 4
Perejil	2 a 4
FRUTAS Y MERMELADAS	
Ensalada de Frutas	2 a 4
Mermelada de Manzanas	3 a 6
Mermelada de Peras	3 a 6
Mermelada de Durazno	3 a 6

3. Operación

3.1 Accionamiento

Para prender el equipo proceda como sigue:

1 - Prenda el equipo a la red eléctrica;
2 - Verifique si la llave Prende/Apaga/Pulsar (No. 06 Fig. 01) está en la posición " Apagado";
3 - Verifique si la tapa de protección está en su posición correcta;
4 - Ponga la llave Prende/Apaga/Pulsar en la posición "PRENDE" la maquina se quedará prendida. Caso sea usada la opción "PULSAR" la maquina se quedara prendida por el tiempo en que el botón se quede presionado en esta posición.

3.2 Procedimiento para la Operación

El procedimiento para la operación de esta maquina es muy simples, como sigue:

1 - Coloque el producto a ser procesado en el interior del vaso;
2 - Verifique el ítem 3.2 para estimar el tiempo necesario a la operación del producto deseado;
3 - Posicione correctamente la tapa de protección. Para seguridad la maquina no funciona si la tapa está fuera de su lugar;
4 - Cierre en primer lugar el cierre anterior y después el cierre posterior;
5 - Haga todo lo que está escrito en el ítem 3.1.
6 - Espere por el tiempo de operación estimado en el ítem 3.2.1;
7 - Apague la maquina;
8 - Espere hasta que la cuchilla esté parada;
9 - Abra la tapa
10 - Retire la cuchilla con mucho cuidado pues es muy afilada;
11 - Retire el vaso;
12 - Retire el producto procesado.

CUIDADO
Nunca abra la tapa antes de la parada de la cuchilla. Puede causar heridas graves.

QUADRO 03

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The machine does not switch on.	- Lack of electric power. - The Lid is not close. - Problems with the electrical circuit.	- Check if plug is connected to its socket, or if there is electric shortage. - Close the Lid. - Call Technical Assistance.
- Smoke or burnt smell.	- Problems with the electrical circuits.	- Call Technical Assistance.
- The equipment switches ON but when the product is placed it stops or turn slowly.	-Problem with the motor.	- Call Technical Assistance.
- Damaged cord.	- Failure during product transportation.	- Call Technical Assistance.

6. Maintenance

Maintenance must be considered a set of procedures with the purpose to keep the equipment best operating conditions, therefore increasing the equipment life and safety.

* Cleaning – check item 3,4 Cleaning.

* Wiring - Check all wires regarding deteriorate conditions as well as all electric contacts (terminals) regarding tightening and corrosion.

* Contacts – ON/OFF switch, emergency button, reset button, electronic circuits etc, check the equipment in order to assure that all components are correctly working and the equipment operation is normal.

* Installation – make sure the installation followed item 2.1 instructions.

1 – Each month check:
- Check the electrical installation.
- Measure the voltage at the socket.
- Measure the working current and match it with the nominal current.
- Check the tightening of all electric terminals to avoid bad contacts.
- Check electric motor shaft clearance.
- Check the wiring for overeating, insulation failures and mechanical damages.

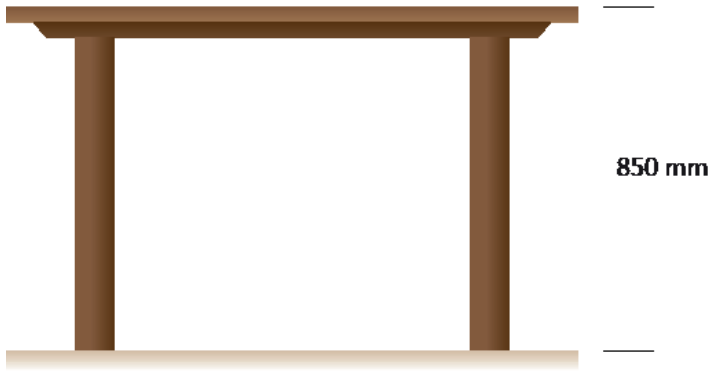
2 - Each three month checks:
- Check electrical components such as ON/OFF switch, emergency button, reset button, electronic electric circuits , overeating, insulation failings, or mechanical damages.
- Check bearings clearances.
- Check retainers, O'rings, V'rings and other seals.

2. Instalación y Pre Operación

2.1 Instalación

2.1.1 Posición

Para un buen desempeño el equipo debe ser colocado sobre una superficie de trabajo seca, estable y plana con de preferencia 850mm de altura.



2.1.2 Instalación Eléctrica

Este equipo fue desarrollado para 110 Volt, al recibirlo verifique la tensión registrada en la etiqueta existente en el cable eléctrico.

El enchufe del cable eléctrico posee tres pernos, el perno central es la tierra. Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados, antes de prender el equipo.

IMPORTANTE
Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica es igual a la tensión indicada en la etiqueta existente en el cable eléctrico.

2.2 Pre – Operación

Antes de usar el equipo, todas las partes que entran en contacto con el producto que será procesado deben ser lavadas con agua y jabón neutro (lea el ítem 3.4 Limpieza).

Verifique si el equipo está firme en su posición de trabajo, caso no esté ajuste la altura de los pies con una llave.

1.3 Características Técnicas

TABLA 01

CARACTERÍSITCAS	UNIDAD	CR-4L-N
Capacidad maxima del Vaso	L	4
Tensión	V	110
Frecuencia	Hz	60
Potencia	W	800
Consumo	kW/h	0,80
Altura	mm	460
Ancho	mm	283
Profundidad	mm	285
Peso Neto	kg	18,5
Peso Bruto	kg	19,5

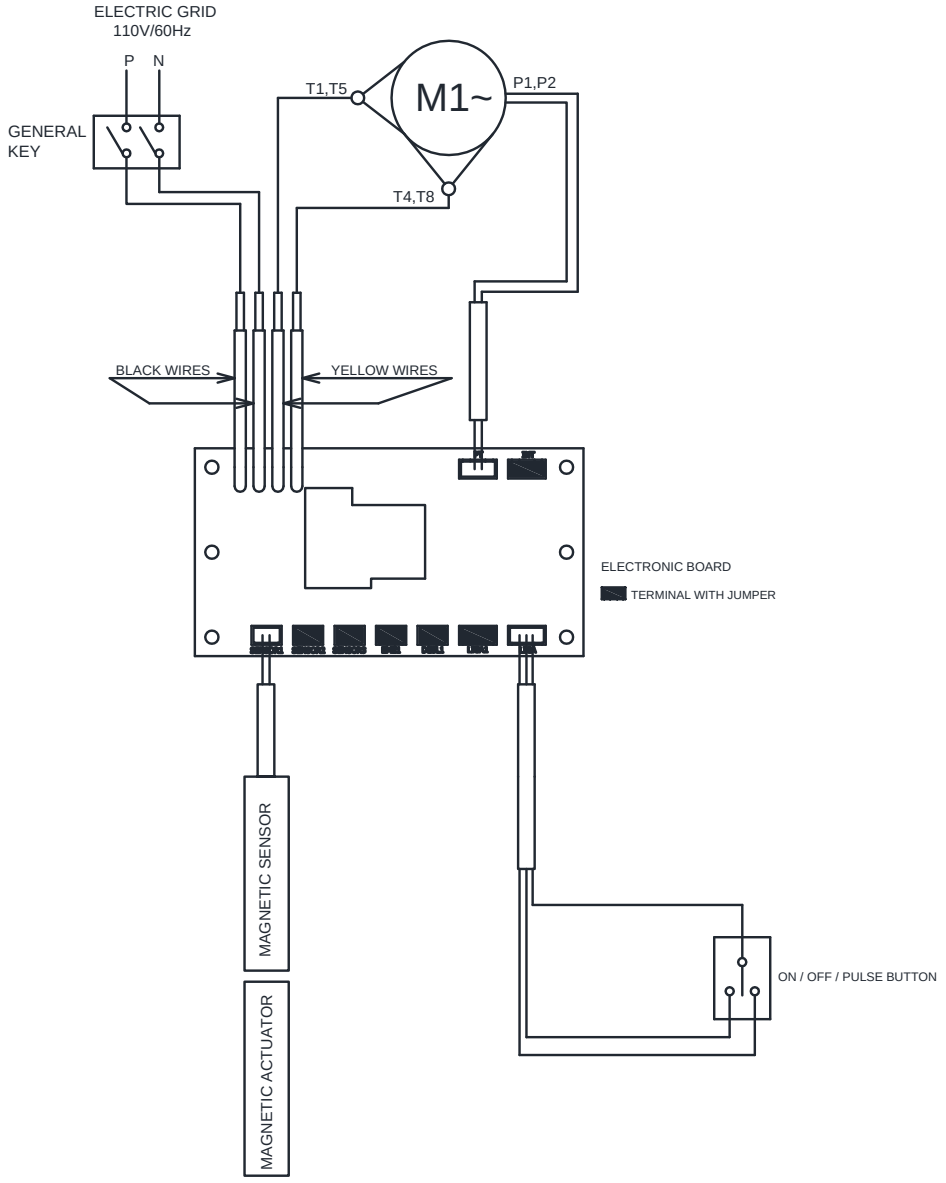
1.4 Etiquetas

-Etiqueta para que sea clara la necesidad de leer el manual de instrucción.

-Etiqueta para tener cuidado al se hacer la limpieza o el mantenimiento del equipo.

ATENÇÃO
ATENCIÓN
ATTENTION
- Antes de efetuar limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica.
- Antes de efectuar la limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.
- Always unplug the machine before cleaning or maintenance.

7. Electric Diagram



Electric Diagram Code: 49705.3
Electric Diagram Version: Version 01

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, or visit the Customer Service section at **www.skyfood.us**.

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

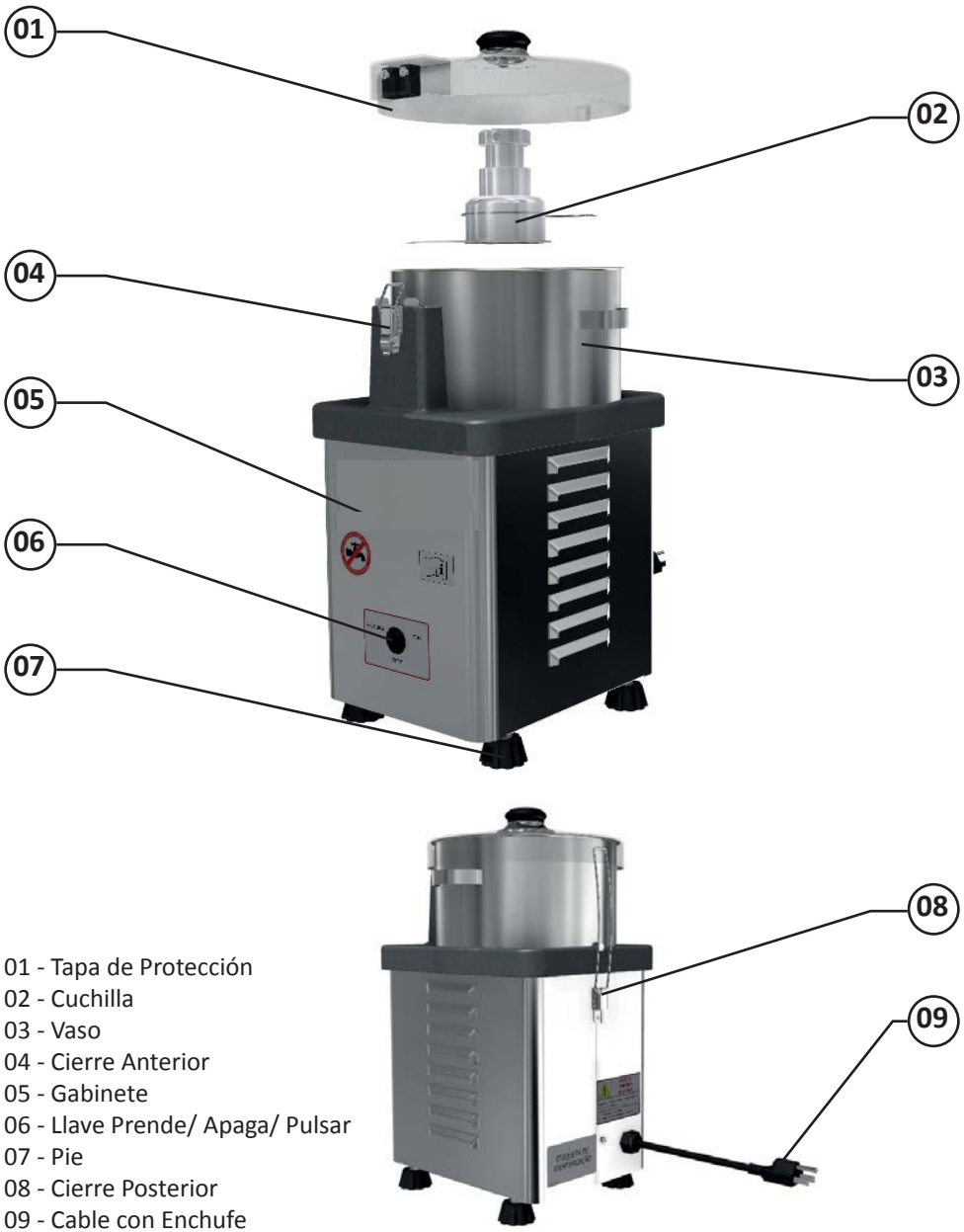
Unless otherwise specified, new **FLEETWOOD by SKYMSEN, SKYMSEN** and **SKYFOOD** products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first. Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID**. No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories.** In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive

1.2 Principales Componentes

Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de SKYFOOD.

FIGURA 01



01 - Tapa de Protección
02 - Cuchilla
03 - Vaso
04 - Cierre Anterior
05 - Gabinete
06 - Llave Prende/ Apaga/ Pulsar
07 - Pie
08 - Cierre Posterior
09 - Cable con Enchufe

IMPORTANTE
Para mayor protección del operador el equipo posee un sistema de seguridad que impide su accionamiento involuntario hasta después de eventual falta de energía eléctrica.

IMPORTANTE
Certifíquese que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no estuviera, sustituya el cable damnificado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad.
Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado y deberá respetar las normas locales de seguridad.

IMPORTANTE
Este equipo no es para ser utilizado por personas (inclusive niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a no ser que tengan recibido supervisión o instrucción referente al uso de este equipo por una persona responsable por la seguridad del mismo.

IMPORTANTE
Recomendase que los niños sean vigilados para que no se les permita jugar con el equipo.

IMPORTANTE
En caso de emergencia retire el enchufe de la toma de energía eléctrica.

IMPORTANTE
Nunca use chorros de agua directamente sobre el equipo.

remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.
All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing less than seventy (70) lbs. must be taken or shipped, shipping charges are prepaid, either to SKYFOOD's facility or to a Service Company. Mileage or travel time will NOT be paid. SKYFOOD offers a limited on-site warranty for products ONLY held at commercial facilities, whose net weight exceeds seventy (70) lbs., provided they are installed in a location that is within a thirty (30) mile radius of a Service Company. **End Users are responsible for all extra travel and mileage rates.** In this case, warranty services will be provided during regular business hours.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (6) months, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website www.skyfood.us. The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will VOID the warranty**.

No extended warranties for third party products. There are no other express warranties or conditions other than the one offered by each manufacturer for products sold by SKYFOOD, not under the FLEETWOOD by SKYMSEN, SKYMSEN and SKYFOOD brand.

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

Updates
These **Terms and Conditions** were last updated on March 1st, 2015.

1. Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usado incorrectamente este equipo es una maquina potencialmente PELIGROSA. El mantenimiento, la limpieza ó otro cualquier servicio, debe ser hecho por una persona debidamente entrenada con la maquina desconectada de la red eléctrica.

Para evitar cualquier accidente siga las siguientes instrucciones:

1.1.1 Lea todas las instrucciones.

1.1.2 Para evitar riesgos de choque eléctrico y daños a la maquina , nunca la use con ropas ó pies mojados y/ó en superficies húmedas ó mojadas, no la sumerja en agua ó cualquier otro liquido y no use chorro de agua directamente contra el equipo.

1.1.3 Siempre debe haber supervisión del equipo cuando en uso, principalmente cuando hubiera niños cerca.

1.1.4 Desconecte el equipo de la red cuando: no estuviera en uso, antes de la limpieza, ó de inserir ó remover accesorios, cuando en mantenimiento ó otro tipo de servicio.

1.1.5 No use el equipo cuando tenga el cable o el enchufe damnificado. No deje que el cable de alimentación se quede en el borde de una mesa, o que toque superficies calientes.

1.1.6 Cuando el equipo se haya caído, estuviera damnificado de alguna manera ó no funcione llévelo hasta una Asistencia Técnica para revisión y reparo.

1.1.7 Usar accesorios no recomendados por el fabricante puede proporcionar lesiones corporales.

1.1.8 Mantenga las manos ó cualquier otro objeto lejos de todas las partes en movimiento mientras el equipo estuviera funcionando para evitar lesiones corporales y/ó daños al equipo.

1.1.9 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente cerca de los puños, durante la operación.

1.1.10 Certifíquese que la tensión del equipo y de la red eléctrica sean iguales, y que el equipo esté aterrado.

1.1.11 Para su seguridad, la temperatura de los productos procesados no deberá superar los 40° Celsius / 104 Fahrenheit.

Warranty Registration

Skyfood Equipment LL

IMPORTANT:
Only for products of the trademarks [illegible]

User Details

Questions about how to complete this form?
Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Return completed form to:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 616
North Miami, FL 33181 - USA
Or fax form to:
305-866-2704

* Contact Person: _____

* Business type:

- ☐ Bakery and Bagel Operations
- ☐ Bakery (Associated with Restaurant)
- ☐ Bowling Center
- ☐ Business and Industry In-House Feeding
- ☐ Butcher
- ☐ Catering
- ☐ Club Stores
- ☐ Convenience Store
- ☐ Country Club
- ☐ Delicatessen (Chain / Restaurant)
- ☐ Delicatessen (Independent and Non-Restaurant)
- ☐ Food Store
- ☐ Government
- ☐ Hospital
- ☐ Lodging
- ☐ Mass Merchandiser with Grocery
- ☐ Mass Merchandiser with NO Grocery
- ☐ Meat Packer and Purveyor
- ☐ Other Business that prepares or serves food
- ☐ Other Business that sells but doesn't serve food
- ☐ Pizza (Dine In / Carry Out)
- ☐ Restaurants (Independent / Chain)
- ☐ School
- ☐ Steakhouse / Coffeeshop
- ☐ Supermarket / Grocery
- ☐ Theme Park
- ☐ University / College
- ☐ Vineyard / Winery
- ☐ Warehouse Clubs
- ☐ Wholesale Baking Operations (Non-Institutional)

* Company Name: _____

* Address: _____

* City: _____

* State: _____ * Zip Code: _____

* Phone: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Web page: _____

☐ I would like to join the Mail List. ☐ I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: _____

The Product Commercial Item can be found on the manufacturer Product Identification Label.

* Serial Number: _____ * Confirm Serial Number: _____

This information, the Product Serial Number, can also be found on the manufacturer Product Identification Label.

* Proof of Purchase: ☐ Yes ☐ No

* Purchased On: ___ / ___ / ___ (mm / dd / yyyy)

* Purchased From: _____
Company Name

* Indicates required field. ** Indicates required field, not mandatory by Fax.

ESPAÑOL

1. Introducción 29

1.1 Seguridad 29

1.2 Principales Componentes.....31

1.3 Características Técnicas.....32

1.4 Etiquetas 32

2. Instalación y Pre Operación 33

2.1 Instalación 33

2.2 Pre – Operación 33

3. Operación..... 34

3.1 Accionamiento.....34

3.2 Procedimiento para la Operación.....34

3.3 Sistema de Seguridad.....36

3.4 Limpieza y Higienización 36

3.5 Cuidados con los aceros inoxidables 37

4. Nociones Generales de Seguridad 38

4.1 Practicas Básicas de Operación 39

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina 39

4.3 Inspección de Rutina.....40

4.4 Operación.....41

- **JAMÁS** opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad..... 41

4.5 Después de Terminar el Trabajo 41

4.6 Mantenimiento.....41

4.7 Avisos 42

5. Análisis y Resolución de Problemas 43

5.1 Problemas, Causas y Soluciones.....43

6. Mantenimiento..... 45

7. Diagrama Eléctrico..... 46

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO 47

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD 47